

# Menu Gourmand

**Entrée + Plat + Fromage et Dessert 49,00 €**  
**2 Entrées + Plat + Fromage et Dessert 57,00 €**

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies  
ou  
Fond d'artichaut, escargots de Poisy, œuf de caille, asperges, ail des ours

\*\*\*\*\*

Pièce de thon rouge, mayonnaise petits-pois menthe, chorizo  
ou  
Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichéry

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
ou  
Faisselle des Gourmand'Lise

\*\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte **à commander en début de repas**

## **Menu des 1Séparables: 36,00 €**

Blini de pois chiches, guacamole aux fèves, crevettes

ou

Brouillade blanche, asperges vertes, noisettes et magret de canard fumé

ou

Osmose revisitée

(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, champignons, pommes, chantilly lard fumé)

\*\*\*\*\*

Filet de poisson du moment, sauce roquette et coques

ou

Gnocchis, chèvre frais, petits-pois et estragon

ou

Cuisse de pintade label rouge rôtie au thym et à l'ail

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages supplément 8,00 €

\*\*\*\*\*

Dessert au choix dans la carte **à commander en début de repas**

\*\*\*\*\*

## **Menu du Jour**

le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés, nombres limités

La Formule Complète : Entrée Plat et Dessert 19,80 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 17,50 €

Le Plat du Jour : 12,00 €

# La Carte

## Les Entrées :

Blini de pois chiches, guacamole aux fèves, crevettes : 11,00 €

Brouillade blanche, asperges vertes, noisettes et magret de canard fumé : 11,00 €

Osmose revisitée : 11,00 €

(Tarte fine, boudin noir pané aux noix, champignons, pommes, chantilly lard fumé)

Fond d'artichaut, escargots de Poisy, œuf de caille, asperges, ail des ours : 15,50 €

Terrine de foie gras au magret fumé, compotée myrtilles-poivre 5 baies : 17,50 €

## Les Plats :

Burger savoyard : 19,00 €

diot artisanal, Raclette de Savoie, confit d'oignon, tomate, salade

Magret de canard basse température, coulis mangue-poivre de Pondichéry 27,00 €

Merlan de bœuf, sauce vin rouge : 26,00 €

Cuisse de pintade label rouge rôtie au thym et à l'ail: 22,00 €

Gnocchis, chèvre frais, petits-pois et estragon : 18,00 €

Filet de poisson du moment, sauce roquette et coques : 22,00 €

Pièce de thon rouge, mayonnaise petits-pois menthe, chorizo : 29,00 €

# Les Desserts

(à commander en début de repas)

Faisselle des Gourmand'Lise : 5,00 €

Plateau de fromages : 10,00 €

Tiramisu orange et Spéculoos : 9,00 €

Poire de Savoie fondante, sirop au Gin Chaud du Bugey,  
crème pistache et pain d'épices: 9,00 €

Croquant gourmand au chocolat : 9,00 €

Fraise et rhubarbe : 9,00 €

## Merci à nos producteurs et fournisseurs locaux

- Lamas safran de Salagine, Bloye, safran
- Les Salaisons Artisanales de Savoie, Maxence Baud, Villaz, viandes et charcuteries
- La Bergerie des Fées, Vallières, fromages
- La Boulangerie Drouin, avenue Gantin, Rumilly
- La Boulangerie Renauld, rue Montpelaz, Rumilly
- La Fruitière Chabert, Vallières, fromages
- Le Col Fleuri, Marcellaz -Albanais, fruits et légumes
- Coté Champs, Rumilly, fromages, charcuteries et produits locaux
- Le Domaine des Orchis, escargots et vins de Savoie, Poisy
- Les Chèvres Duliège, Saint Félix, fromages de chèvre
- Les Caves Léon Favre, Rumilly,
- France Boissons, Rumilly, boissons, café et vins
- Les Gourmand'Lise, Marigny Saint Marcel, yaourts, faisselles et fromage
- Le Jardin des murmures, fruits et légumes, Bloye
- GAEC Magnin, Sales, fromages de chèvre
- Les Mirabelles, Versonnex, fromages
- Le Moulin à Vin, Massingy
- Le Moulin de Chanaz, Chanaz, huiles et autres produits de noix et noisettes
- Le Moulin de Vers Pré, Vallières, épeautre, lentille, polenta...
- Les Fromages Mugnier, Sales
- Le Potager Savoyard, Sales, fruits et légumes
- Torréfaction de l'Albanais, thés, infusion...
- Les Bières Veyrat, Marcellaz Albanais